

Περί ανέμων...

Scirocco: ο νοτιοανατολικός άνεμος, που έρχεται από την Αφρική, περνώντας πάνω από τη Μεσόγειο. Στην Ελλάδα τον αποκαλούμε σιρόκο και σορόκο, ενώ η επίσημη ονομασία του είναι Εύρος.

Το Σιρόκο ξεκίνησε την πορεία του στις 24 Μαρτίου 1995, σ' αυτήν εδώ την πλατεία, όταν τα δύο αδέρφια, ο Μιχάλης και ο Νίκος, που μέχρι τότε δούλευαν σαν barmen στα clubs και τα bars του νησιού, θέλησαν να δημιουργήσουν ένα δικό τους χώρο, που θα συνδυάζει την επικοινωνία και την θερμή υποδοχή, με την ικανοποίηση που προσφέρει ένα νόστιμο, σπιτικό πιάτο φαγητό, σε έναν πραγματικά φιλόξενο χώρο. Απαραίτητος σύμμαχος στην προσπάθειά τους αυτή, από τότε μέχρι σήμερα, η μητέρα Κατερίνα, που έχει τον πρώτο λόγο στην κουζίνα!

Το εστιατόριο Σιρόκο, στηρίζεται στις φιλότιμες προσπάθειες όλης της οικογένειας να προσφέρει το καλύτερο και στο μεράκι δύο νέων ανθρώπων που κάνουν απλά αυτό που αγαπούν, περνώντας και οι ίδιοι καλά με τους πελάτες τους!

Σας ευχαριστούμε που μας εμπιστεύεστε και μας προτιμάτε!

Νίκος Ρούσσος

Μιχάλης Ρούσσος

«Scirocco»... the international name of the southeast wind - in Greece we call it «soroko» or «sorokada»!!!

Scirocco opened its doors on March 24, 1995, right here in this square, after the two brothers Nikos and Michalis (who until then had only fantasised of their own place while working as barmen on the island) were able to convince their mother, Katerina, to take on the most difficult task in this arrangement... the kitchen! During these years certain words have become synonymous with Scirocco... family, friendly, honest, clean, Mediterranean, homely, genuine, traditional, value for money, cheerful, warm, quality service. A restaurant founded in the dreams and enthusiasm of two young people who still today want simply to offer honest food and enjoyment to their customers... purely by doing what they love...!

**This is who we are and we thank you for choosing to dine with us!
Bon appetit!**

Nikos and Michalis Roussos



**Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.
You are kindly requested to inform us of any allergies.**

ΨΩΜΙ VEG

1. Φρέσκο ψωμί με σουσάμι και βούτυρο 1.00 €
2. Σκορδόψωμο με μαϊντανό και ελαιόλαδο 2.00 €
3. Ριγανόψωμο με ελαιόλαδο και λεμόνι 1.50 €
4. Πίτες ψημένες αλάδωτες (δύο) 1.50 €

* Το σκορδόψωμο, το ριγανόψωμο και οι πίτες σερβίρονται ζεστά

BREAD VEG

1. Fresh bread and butter
2. Garlic bread with parsley and olive oil
3. Oregano bread with olive oil and lemon
4. Pita bread (two)

*Oregano, garlic and pita bread are served warm

ΟΡΕΚΤΙΚΕΣ ...πρώτες γευστικές βουτιές! VEG GF

1. **Τζατζίκι** 4.20 €
...απαραίτητο στο καλοκαιρινό τραπέζι!
2. **Μελιτζανοσαλάτα** ...δικής μας παραγωγής, ελαφριά, χωρίς μαγιονέζα 4.50 €
3. **Χούμους** ...από ρεβίθια με κύμινο, ταχίνι, σκόρδο και χυμό λεμονιού 4.80 €
4. **Φάβα Σχοινούσας** ...με καραμελωμένα κρεμμύδια και κάπαρη 5.50 €

DIPS . . . VEG GF

1. **Tzatziki** ...cooling yoghurt and cucumber with the spice of garlic
2. **Melitzanosalata**...baked eggplant mixed with chopped onions, parsley, garlic and olive oil
3. **Hummus** ...from chickpeas with cumin, tahini, garlic and lemon juice
4. **Schinoussa fava beans** ...with caramelized onions and capers

ΤΥΡΙΑ VEG GF

1. Η φημισμένη γραβιέρα **Νάξου** (ΠΟΠ) 5.00 €
2. **Κεφαλοτύρι Νάξου** (αρσενικό) 5.00 €
3. **Αιγοπρόβειο τυρί Νάξου** 4.00 €
...με ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη
4. **Ξυνομυζήθρα Νάξου** ...ολόφρεσκη, κατ' ευθείαν από τον βοσκό 4.00 €

CHEESE VEG GF

1. **Graviera** ...Naxos gruyere
2. **Kefalotiri** ...Naxos hard cheese
3. **White cheese from Naxos** ...with olive oil and oregano
4. **Xynomyzithra** ...Naxos sour cheese ...at its best



ΣΑΛΑΤΕΣ ...δροσερές, υγιεινές & νόστιμες!

- 1. Ελληνική (χωριάτικη)** VEG GF 7.00 €
...δεν χρειάζεται συστάσεις!
- 2. Ναξιώτικη** ...με ντομάτες αγγούρι, κρεμμύδι, VEG 7.50 €
πιπεριές, ναξιώτικη ξινομυζήθρα ημέρας,
κάπαρη και κριθαρένια παξιμαδάκια
- 3. Ντόπια Καπρέζε με αβοκάντο** ...με ντόπια VEG GF 7.50 €
ντοματίνια, αβοκάντο Κρήτης, ξινομυζήθρα
Φιλωτίου και λάδι φρέσκου βασιλικού
- 4. «Σιρόκο»** ...με τραγανό μαρούλι, πιπεράτη VEG GF 8.00 €
ρόκα, ντοματίνια, καρύδια, κεφαλοτύρι Νάξου
με σως μέλι μουστάρδας και κρέμα μπαλσάμικου
- 5. Κοτοσαλάτα** ...με κοτόπουλο, μαρούλι, 8.00 €
κρουτόν σκόρδου και σως γιαουρτιού
- 6. Χταποδοσαλάτα** ...μαριναρισμένο χταποδάκι, GF 11.50 €
μαρούλι, βραστές πατάτες και σπιτική
βινεγκρέτ λεμονιού

* στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο
ελαόλαδο δικής μας παραγωγής

SALADS ... deliciously cool & healthy too!

- 1. Traditional Greek** ...tomato, cucumber, VEG GF
Naxos white cheese, peppers, onion & olives
- 2. Naxian** ...with tomato, cucumber, onion, VEG
peppers, Naxos' sour cheese (xynomyzithra),
capers and barley mini rusks
- 3. Local Caprese and avocado** VEG GF
...with local baby tomatoes, avocado from Crete,
sour cheese from Filoti and fresh basil oil
- 4. «Scirocco»** ...with lettuce, rocket, VEG GF
cherry tomatoes, walnuts, Naxos hard cheese,
with honey and mustard sauce and balsamic cream
- 5. Chicken salad** ...with chicken, lettuce,
garlic croutons and yoghurt dressing
- 6. Octopus** ...marinated octopus, lettuce, GF
boiled potatoes and homemade
lemon vinaigrette

* We use only our extra
virgin olive oil in all our salads!

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Για τους αναποφάσιστους ή
γι' αυτούς που θέλουν να τα δοκιμάσουν όλα!

- 1. Ποικιλία ορεκτικών**
Ένας συνδυασμός από ζεστά και κρύα ορεκτικά:
χταπόδι ξιδάτο, τυροκροκέτες,
κολοκυθοκεφτέδες, λουκάνικο, κεφτεδάκια,
τυροπιτάκια, σπανακοπιτάκια, φασόλια
γίγαντες, τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα
Μικρή 14.00 €
...αρκετή για να «τσιμπήσουν» δυο άτομα
Μεγάλη ...αρκετή για να χορτάσουν δυο
άτομα ή να «τσιμπήσουν» περισσότεροι 27.00 €
- 2. Ποικιλία κρεατικών** ...για τους λάτρεις των 27.00 €
καλοψημένων κρεατικών. Σερβίρεται με
πατάτες τηγανιτές και πίτα (2 ατόμων)
- 3. Ποικιλία θαλασσινών*** 27.00 €
Γεύσεις θάλασσας, στη σχάρα:
γαρίδες, καλαμάρι, ψάρι ημέρας
και μαριναρισμένο χταπόδι
- 4. Πιάτο λαχανικών** VEG GF 8.00 €
Με ψητά λαχανικά και κρέμα μπαλσάμικου

MIXED PLATES

...for the indecisive

- 1. Mixed plate (Mezedes)**
... a selection of warm and cold appetizers:
octopus vinaigrette, cheese croquettes,
zucchini balls, sausage, meat balls,
cheese pie, spinach pie, baked beans,
tzatziki and eggplant salad
Small sampler...ideal as a starter for
two persons or as a main dish for one
Big sampler...with enough for a meal for
two people or for several to have a taste
- 2. Mixed grill** ... for the meat lovers who
can't settle for one choice. Served with
fried potatoes and pita bread (2 persons)
- 3. Mixed seafood***
...a tasty platter of grilled seafood:
shrimps, calamari, fish of the day
and marinated octopus
- 4. Mixed vegetables** VEG GF
...with grilled vegetables and balsamic cream



ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ ...και ΚΡΥΑ

- 1. Αβοκάντο** 9.00 €
...με καπνιστό σολωμό σε πίτα καλαμποκιού
- 2. Σαγανάκι του Ψαρά*** GF 11.00 €
...με γαρίδες, μύδια, αχιβάδες σε σπιτική σάλτσα ντομάτας με λίγο άσπρο τυρί Νάξου
- 3. Καλαμαράκια τηγανιτά*** 11.00 €
...με σως ταρτάρ
- 4. Γαύρος μαρινάτος** GF 6.00 €
- 5. Χταπόδι ξιδάτο** GF 12.00 €
...με ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη
- 6. Μελιτζάνες με Ναξιώτικα τυριά** VEG GF 6.00 €
...και αρωματική σάλτσα ντομάτας
- 7. Τηγανιτές πατάτες Νάξου** VEG GF 3.00 €
...κομμένες στο χέρι
- 8. Σαγανάκι με γραβιέρα Νάξου** VEG 6.50 €
- 9. Σαγανάκι με κεφαλοτύρι (αρσενικό)** VEG 7.00 €
...θυμαρίσιο μέλι και μαύρο σουσάμι
- 10. Κεφτεδάκια «πολίτικα»** 8.00 €
...με κύμινο και σως γιαουρτιού σε τραγανή πίτα
- 11. Κολοκυθοκεφτεδες με φρέσκο δυόσμο** VEG 5.50 €
...σερβίρονται με σως γιαουρτιού
- 12. Ντολμαδάκια με μάραθο** VEG 6.50 €
...όταν έχουμε τρυφερά αμπελόφυλλα
- 13. Γίγαντες** ...στο φούρνο με μυρωδικά VEG GF 5.50 €

HOT and COLD STARTERS

- 1. Avocado**
...with smoked salmon on corn pita bread
- 2. Fishermans' saganaki*** GF
...with shrimps, mussels, clams in tomato sauce & Naxos white cheese
- 3. Fried Calamari (squid)***
...crunchy battered fried squid with tartar sauce
- 4. Marinated anchovies** GF
- 5. Octopus vinaigrette** ...tender octopus GF
marinated in vinegar, olive oil and oregano
- 6. Eggplant with Naxian cheeses** VEG GF
...baked eggplant with Naxian cheeses and aromatic tomato sauce
- 7. Naxos fried potatoes** VEG GF
...cut by hand
- 8. "Saganaki" with battered gruyere of Naxos** VEG
- 9. "Saganaki" with Naxos hard cheese** VEG
...with thyme honey and black sesame
- 10. Meatballs Politiki**
...baked with spicy tomato sauce, served on a crispy pita bread and yogurt sauce
- 11. Zucchini balls** VEG
...served with yogurt sauce
- 12. Dolmades** ...traditional rice filled vine VEG
leaves with egg and lemon sauce
- 13. Gigandes** ...giant baked white beans VEG GF
with onion, tomato, olive oil and herbs



ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ και ΦΟΥΡΝΙΣΤΑ


1. **Μελιτζάνες Ιμάμ** VEG GF 8.50 €
2. **Μουσακάς της μαμάς** 9.50 €
3. **Αρνάκι λεμονάτο** ... ορεινής Νάξου GF 10.50 €
στην κασαρόλα σε μπουκίτσες
4. **Αρνάκι «κλέφτικο»** GF 12.00 €
...με δεντρολίβανο και τυριά σε πήλινο
5. **Μοσχαράκι κοκκινιστό** GF 10.50 €
...με σάλτσα από φρέσκιες ντομάτες
6. **Σουτζουκάκια** 9.50 €
...με κύμινο κλασσικά
7. **Κουνέλι σιφάδο** GF 10.00 €
...με μπρούσκο κρασί του κυρ Στράτου και φύλλα δάφνης
8. **Συκώτι μοσχαρίσιο ψητό** GF 10.50 €
...με καραμελωμένα κρεμμυδάκια και μαϊντανό
9. **Κριθαρώτο με μοσχαρίσια σκαλοπίνια** 13.00 €
...με μανιτάρια σωτέ, αρσενικό τυρί Νάξου και φρέσκο θυμάρι
10. **Κριθαρώτο με γαρίδες*** 12.00 €
... με φανατικούς θαυμαστές!
11. **Χταποδάκι σιφάδο** 13.00 €
... που λιώνει στο στόμα
12. **Πιάτο ημέρας** VEG €
... ρωτήστε μας!

GREEK & HOUSE SPECIALITIES

1. **Eggplant Imam** ...baked aubergines, VEG GF
stuffed with onions, vegetables,
Naxos white cheese, tomato and fresh herbs
2. **Mama's Moussaka** ...a not to be missed
Greek specialty. Slices of potato, eggplant
and zucchini covered in mince meat (beef)
and bechamel sauce then baked in the oven
3. **Lemonato** ...lamb in lemon sauce GF
... small pieces of tender lamb slowly stewed
in lemon sauce
4. **Lamb kleftiko** ...tender pieces of lamb GF
on a bed of potatoes with garlic, rosemary
and cheese, baked in the oven
5. **Kokinisto** ...beef in tomato sauce GF
... pieces of prime beef braised in a sauce
of fresh tomatoes and red wine
6. **Soutsoukakia**...prime ground beef meatballs
with cumin baked in tomato sauce
7. **Stifado** ...rabbit stew richly GF
flavoured with onions, sweet red wine,
tomato and bay leaves
8. **Sikoti** ...beef liver, GF
grilled with caramelized
onions and parsley
9. **Beef scallopini with Greek pasta (orzo)**
...with sauteed mushrooms, Naxos hard cheese
and fresh thyme
10. **Shrimps with Greek pasta (orzo)***
...fresh tomato sauce, Naxos hard cheese
and basil
11. **Octopus "stifado"** ...octopus richly
flavoured with onions, sweet red wine,
tomato and bay leaves
12. **Dish of the day** VEG
... please ask the waiter!



ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ


- 1. Ναπολιτάνα**  7.00 €
...με φρέσκια ντομάτα και βασιλικό
 - 2. Μπολονέζ** ...με κιμά 8.00 €
 - 3. Καρμπονάρα** ...με μπέικον και κρέμα γάλακτος 9.00 €
 - 4. Μαρινάρα*** ...με λιγκουίни και θαλασσινά, για ιδιαίτερα γούστα! 13.00 €
 - 5. Αστακομακαρονάδα** (με λιγκουίни) 110.00 €
...κατόπιν παραγγελίας, για να «ψαρέψουμε» τον αστακό.
- Τιμή κιλού (κατεψυγμένο) 80.00€

ΠΑΙΔΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

...για τα βλαστάρια σας!

- 1. Χάμπουργκερ** ...με σπιτικό μπιφτέκι και πατάτες τηγανιτές 6.50 €
- 2. Τσίζμπουργκερ** ...με τυρί, μπέικον, σπιτικό μπιφτέκι και πατάτες τηγανιτές 7.00 €
- 3. Κεφτεδάκια** ...με σάλτσα ντομάτας, ρύζι ή πατάτες τηγανιτές ή μακαρόνια 6.50 €
- 4. Κοτοκροκέτες*** ...με ρύζι ή πατάτες τηγανιτές 6.50 €
- 5. Μακαρόνια με κιμά** ...παιδική μερίδα 6.50 €
- 6. Καρμπονάρα** ...παιδική μερίδα 6.50 €

PASTAS

- 1. Napolitana**  ...with fresh tomato and basil
 - 2. Bolognese** ...with minced beef in rich tomato sauce
 - 3. Carbonara** ...with bacon and cream
 - 4. Seafood Marinara*** ...linguine with a rich melody of mussels, prawns, clams and squid in a tomato and basil sauce
 - 5. Lobster** (with linguine) ...fresh lobster cooked in homemade tomato, onion and basil sauce.
Pre order one day in advance required!
- Price per kilo (frozen)

CHILDREN'S MENU

...specially for our smaller diners

- 1. Hamburger** ...with homemade burger and fried potatoes
- 2. Cheeseburger** ...homemade beef burger with cheese, bacon and fried potatoes
- 3. Meatballs** ...baked in tomato sauce with rice or fried potatoes or spaghetti
- 4. Chicken croquettes*** ...with rice or fried potatoes
- 5. Spaghetti Bolognese** ...child's portion
- 6. Carbonara** ...child's portion



ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ - MEATS ON THE GRILL

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ GF

...ζουμερές, ψημένες όπως προτιμάτε!

1. Μοσχαρίσια (rib eye) 15.00 €
2. Χοιρινή από ντόπια γουρουνάκια 9.50 €

STEAKS GF

...juicy, mouthwatering and grilled to your liking!

1. Rib eye
2. Pork chop

ΦΙΛΕΤΑ GF

1. Μοσχαρίσιο ...ψημένο όπως προτιμάτε! 18.00 €
2. Χοιρινό (ψαρονέφρι) 12.00 €
3. Κοτόπουλο 9.00 €

FILLETS GF

1. Beef fillet ...tender, tasty and very tempting
2. Pork (tenderloin)
3. Chicken

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ

...ζουμερά από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά!

1. Απλό ...ψημένο στη σχάρα 9.00 €
2. Γεμιστό ...με γραβιέρα Νάξου 10.00 €

“BIFTEKIA” ...greek style burger

...from freshly ground prime beef (without bun)

1. Plain bifteki
2. Stuffed ...with Naxos gruyere

ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ

...συνοδεύστε το κρέας της αρεσκείας σας με μια από τις παρακάτω νόστιμες σάλτσες!

1. Με μανιτάρια αλά κρεμ 2.50 €
...σοταρισμένα με σκόρδο, μπέικον, κρέμα γάλακτος και μαϊντανό
2. Πιπεράτη ... με φανατικούς οπαδούς 2.00 €
3. «Σιρόκο» ...με λαχανικά σοτέ, τσίλι και κρέμα γάλακτος (ελαφρά καυτερή) 2.00 €

SAUCES FOR MEAT

...accompany the meat of your choice with one of these delicious sauces!

1. with mushrooms a la creme 2.00 €
...sautéed with garlic, bacon, cream and parsley
2. with pepper sauce ...our best seller! 2.00 €
3. “Scirocco” ...sautéed vegetables, chilli and cream (a little spicy) 2.00 €

*Όλα τα κρεατικά σερβίρονται με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, κομμένες στο χέρι ή με ρύζι μπασμάτι ή με μια ψητή πατάτα με τζατζίκι ή σκορδοβούτυρο

* All meats served with fried potatoes or basmati rice or a baked potato with tzatziki or garlic butter



ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ...μεγάλα (ένα ανά μερίδα) ^{GF}

1. Με χοιρινό 9.50 €
2. Με κοτόπουλο 9.50 €
3. Με αρνί 11.00 €

ΠΑΪΔΑΚΙΑ ^{GF}

...ψημένα με φρέσκο θυμάρι!

- Μερίδα 11.00 €
Κιλό 30.00 €

*Τα σουβλάκια και τα παϊδάκια σερβίρονται με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, κομμένες στο χέρι ή με ρύζι μπασμάτι ή με μια ψητή πατάτα με τζατζικι ή σκορδοβούτυρο

ΨΑΡΙΑ ...και άλλα

1. **Φρέσκο φιλέτο τόνου** (όταν είναι η εποχή του) ^{GF} 15.00 €
με φρέσκο πιπέρι, λαδολέμονο και άνηθο
2. **Φαγκρί** ^{GF} 20.00 €
στη σχάρα με λαδολέμονο
3. **Λαβράκι** (ιχθυοτροφείου) ^{GF} 16.00 €
στη σχάρα με λαδολέμονο
4. **Τσιπούρα** (ιχθυοτροφείου) ^{GF} 14.00 €
στη σχάρα με λαδολέμονο
5. **Σολωμός σχάρας*** ^{GF} 15.00 €
με φρέσκο πιπέρι, λαδολέμονο και άνηθο
6. **Καλαμάρι ψητό*** με λαδολέμονο ^{GF} 14.00 €
7. **Γαρίδες μεγάλες ψητές*** ^{GF} 14.00 €
8. **Αστακός** ...κατόπιν παραγγελίας 110.00 €
...για να τον «ψαρέψουμε»!

Τιμή κιλού (κατεψυγμένο) 80.00€

* Τα ψαρικά σερβίρονται με ρύζι μπασμάτι και σαλάτα

SOUVLAKI ...one large skewer per serving ^{GF}

1. Pork
2. Chicken
3. Lamb

LAMB CUTLETS ^{GF}

...grilled with fresh thyme, olive oil and lemon juice!

- Per portion
Per Kilo

*Souvlaki and lamb cutlets are served with fried potatoes or basmati rice or a baked potato with tzatziki or garlic butter

FISH AND SEAFOOD

1. **Fresh tuna fillet** (when available) ^{GF}
with black pepper, oil and lemon sauce and dill
2. **Red porgy (bream)** ...grilled with olive oil ^{GF}
and lemon juice
3. **Sea bass** ...grilled with olive oil ^{GF}
and lemon juice
4. **Sea bream** ...grilled with olive oil ^{GF}
and lemon juice
5. **Salmon*** ^{GF}
with black pepper, oil and lemon sauce and dill
6. **Grilled Calamari*** (squid) with lemon and oil ^{GF}
7. **Prawns (shrimps) grilled*** ^{GF}
8. **Lobster spaghetti** ...fresh lobster cooked in a homemade tomato, onion and basil sauce.
Pre order one day prior required!
Price per kilo (frozen)

* Served with basmati rice and salad



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ και ΠΑΓΩΤΑ

...γιατί τέλος καλό, όλα καλά!!!

1. **Σουφλέ σοκολάτας** 5.00 €
...με παγωτό βανίλια ή μπανάνα
2. **Μπακλαβάς** ...σιροπιασμένος με κανέλα 4.50 €
3. **Πορτοκαλόπιτα** ...αν προλάβετε! 5.00 €
4. **Affogato** ...μια μπάλα παγωτό βανίλια και καφέ εσπρέσσο 4.50 €
5. **Γιαούρτι με Ναξιώτικο μέλι και καρύδια** 5.00 €
6. **Παγωτό** (Algida - carte d'or) σε γεύση βανίλια, σοκολάτα, φράουλα και μπανάνα 2.00 €
...εσείς διαλέγετε! Τιμή μπάλας

ΚΑΦΕΣ SPECIAL

1. **Irish Coffee** 5.50 €
...ουίσκι, καφές φίλτρου, σαντιγί
2. **Amaretto Coffee** 5.50 €
...Amaretto, καφές φίλτρου, σαντιγί
3. **Calypso Coffee** 5.50 €
...Baileys, καφές φίλτρου, σαντιγί
4. **Scirocco Coffee** 5.50 €
...Baileys, Kahlua, καφές φίλτρου, σαντιγί
5. **Mexican Coffee** 5.50 €
...Kahlua, καφές φίλτρου, σαντιγί
6. **Dom Coffee** 5.50 €
...Βενεδικτίνη, καφές φίλτρου, σαντιγί

DESSERTS and ICE CREAM

...sweet treats for a perfect ending!!!

1. **Chocolate soufflé**
...with vanilla or banana ice cream
2. **Baklava** ...a Greek sweet with nuts, pastry, cinnamon and honey
3. **Portokalopita** ...a homemade orange pie with vanilla ice cream
4. **Affogato** ...a scoop of vanilla ice cream with a shot of espresso
5. **Yoghurt with Naxos honey and walnuts**
6. **Ice cream** ...vanilla, chocolate, strawberry and banana
You choose! Price per scoop

SPECIAL COFFEES

1. **Irish Coffee**
...Irish whisky, filter coffee and whipped cream
2. **Amaretto Coffee**
...Amaretto, filter coffee and whipped cream
3. **Calypso Coffee**
...Baileys, filter coffee and whipped cream
4. **Scirocco Coffee**
...Baileys, Kahlua, filter coffee and whipped cream
5. **Mexican Coffee**
...Kahlua, filter coffee and whipped cream
6. **Dom Coffee**
...Benedictine, filter coffee and whipped cream



ΡΟΦΗΜΑΤΑ



1. Εσπρέσο 2.00 €
2. Καπουτσίνο 3.00 €
3. Φρέντο εσπρέσο 3.50 €
4. Φρέντο καπουτσίνο 3.80 €
5. Καφέ λάτε 4.00 €
6. Καφές φίλτρου 2.50 €
7. Nes καφέ 2.50 €
8. Nes καφέ φραπέ 2.50 €
9. Ελληνικός καφές 2.00 €
10. Τσάι 2.50 €

ΦΡΕΣΚΟΣΤΗΜΕΝΟΙ ΧΥΜΟΙ

1. Πορτοκάλι, λεμόνι, καρπούζι, πεπόνι 4.50 €

ΜΙΑΚ ΣΕΙΚΣ

1. Σοκολάτα, βανίλια, μπανάνα, φράουλα 5.00 €

ΓΡΑΝΙΤΕΣ

1. Λεμόνι 4.50 €

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

- Εμφιαλωμένο νερό 1 lt 2.00 €
- Εμφιαλωμένο νερό 1/2 lt 1.00 €
- Ανθρακούχο νερό 1 lt 3.00 €
- Ανθρακούχο νερό μικρό 2.00 €
- Coca Cola (light, zero), Πορτοκαλάδα, Πορτοκαλάδα μπλε, Λεμονάδα, Σόδα, Τόνικ, Ice Tea (λεμόνι, ροδάκινο) 2.00 €
- Red Bull 4.50 €

BEVERAGES



1. Espresso
2. Cappuccino
3. Freddo espresso
4. Freddo cappuccino
5. Cafe latte
6. Filter coffee
7. Nes café
8. Frappe (Iced coffee)
9. Greek coffee
10. Tea

FRESH JUICES

1. Orange, lemon, watermelon, honeydew melon. Subject to seasonal availability

MILKSHAKES ...creamy and yummy!

1. Chocolate, vanilla, banana, strawberry

SORBET

1. Lemon

REFRESHMENTS

- Mineral water 1 lt
- Mineral water 1/2 lt
- Sparkling water 1 lt
- Sparkling water small
- Coca Cola (light, zero), Fanta orange, Fanta orange blue, Fanta lemon, Soda, Tonic, Ice Tea (lemon, peach)
- Red Bull

ΜΠΥΡΕΣ

Άλφα (ελληνική) μπουκάλι 500 ml	3.70 €
Μάμος pils (ελληνική) μπουκάλι 500 ml	4.00 €
Άλφα (ελληνική weiss) 500 ml	4.50 €
Craft (ελληνική) lager or pilsner 500 ml	4.80 €
Amstel μπουκάλι 500 ml	3.80 €
Heineken μπουκάλι 500 ml	4.00 €
Fischer μπουκάλι 500 ml	4.00 €
Sol (μεξικάνικη) μπουκάλι 330 ml	4.00 €
Amstel Dark 330 ml	3.50 €
Amstel Radler 330 ml	2.50 €
Χωρίς αλκοόλ 330 ml	2.50 €
Άλφα βαρέλι 300 ml	3.00 €
Άλφα βαρέλι 500 ml	4.50 €
Cider 330 ml	3.00 €

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΠΕΡΙΤΙΦ & ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ

Ούζο Mini 200ml	8.00 €
Ούζο Πλωμάρι 200ml	8.00 €
Ούζο ποτήρι	3.00 €
Π.Α.Μ.Α.** 1/4 lt	5.00 €
Π.Α.Μ.Α.** ποτήρι	2.00 €
Κίτρο ποτήρι λευκό	5.00 €
Κίτρο ποτήρι πράσινο	5.00 €
Κίτρο ποτήρι κίτρινο	5.00 €
Μαστίχα	5.00 €
Κτήμα Άλφα Ωμέγα (επιδόρπιος οίνος)	7.00 €

ΑΠΕΡΙΤΙΦ & ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ

Martini bianco, rosso, dry	6.00 €
Campari	6.00 €
Fernet Branca Menta	6.00 €
Jagermeister	6.00 €
Sambuca	6.00 €
Sorbet limoncello (σφηνάκι)	2.50 €

BEERS

Alfa (Greek) bottle 500 ml
Mamos pils (Greek) bottle 500 ml
Alfa (Greek weiss) 500 ml
Craft (Greek) lager or pilsner 500 ml
Amstel bottle 500 ml
Heineken bottle 500 ml
Fischer bottle 500 ml
Sol (Mexican) bottle 330 ml
Amstel Dark 330 ml
Amstel Radler 330 ml
Alcohol free 330 ml
Alfa draught 300 ml
Alfa draught 500 ml
Cider 330 ml

GREEK APERITIFS & DIGESTIVES

Ouzo Mini 200ml
Ouzo Plomari 200ml
Ouzo glass
P.D.S.D.** 1/4 lt
P.D.S.D.** glass
Kitro glass white
Kitro glass green
Kitro glass yellow
Mastic
Alpha Estate Omega (dessert wine)

APERITIFS & DIGESTIVES

Martini bianco, rosso, dry
Campari
Fernet Branca Menta
Jagermeister
Sambuca
Sorbet limoncello (shot)

**προϊόν απόσταξης μικρών αποσταγματοποιών (διήμερων) / Raki

BRANDIES

1. Metaxa 3*	5.00 €
Metaxa 5*	6.00 €
Metaxa 7*	7.50 €
2. Martell V.S..	9.00 €
3. Remy Martin V.S.O.P.	10.00 €
4. Hennessy V.S.	10.00 €
5. Courvoisier V.S.O.P.	9.00 €

BRANDIES

1. Metaxa 3*	
Metaxa 5*	
Metaxa 7*	
2. Martell V.S.	
3. Remy Martin V.S.O.P.	
4. Hennessy V.S.	
5. Courvoisier V.S.O.P.	

ΟΥΙΣΚΙ & ΜΠΕΡΜΠΟΝΣ

Dimple	9.00 €
Chivas	9.00 €
Jack Daniels	9.00 €
Jim Beam	9.00 €
Jameson	8.00 €
Johnny Walker	7.00 €
Famous Grouse	7.00 €
Drambuie	7.00 €
Glenfiddich	9.00 €

WHISKEYS & BOURBONS

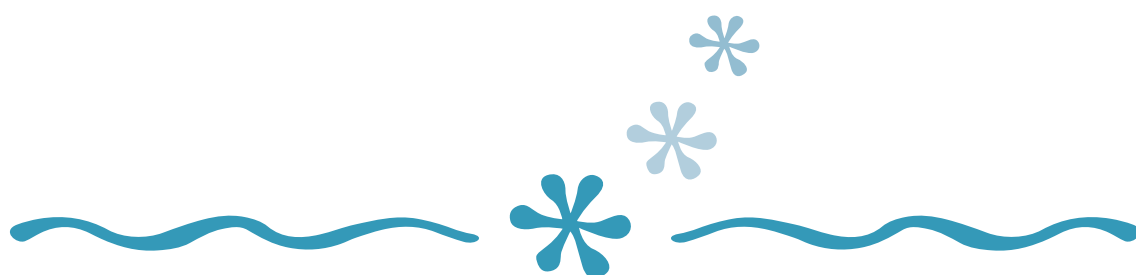
Dimple	
Chivas	
Jack Daniels	
Jim Beam	
Jameson	
Johnny Walker	
Famous Grouse	
Drambuie	
Glenfiddich	

ΛΕΥΚΑ ΠΟΤΑ

Rum (Bacardi - Havana)	6.00 / 9.00 €
Gin (Gordons - Bombay)	6.00 / 8.00 €
Vodka (Absolute - Grey Goose)	6.00 / 11.00 €
Tequila (Cuervo)	6.00 €

WHITE SPIRITS

Rum (Bacardi - Havana)	
Gin (Gordons - Bombay)	
Vodka (Absolute - Grey Goose)	
Tequila (Cuervo)	



ΛΙΚΕΡ

Μπέιλισ	6.00 €
Κουαντρό	6.00 €
Γκ. Μαρνιέρ	6.00 €
Καλούα	6.00 €
Τία Μαρία	6.00 €
Αμαρέτο	6.00 €

LIQUEURS

Baileys
Cointreau
Grand Marnier
Kahlua
Tia Maria
Amaretto

COCKTAILS

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, soda)	6.50 €
Wine Spritzer (Wine, soda)	6.00 €
Dry Martini (Gin, Dry Martini)	8.00 €
Margarita (Tequila, Cointreau, lemon or lime juice)	8.00 €
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice)	8.00 €
Apple Martini (Vodka, Cointreau, apple juice)	8.00 €
Espresso Martini (Vodka, Coffee Liqueur, espresso)	8.00 €
Mojito (Rum, sugar, mint leaves, lemon or lime juice, soda)	8.00 €
Daquiri (Rum, lime or strawberry, sugar)	8.00 €
Caipirinha (Cachaca, lime, sugar)	8.00 €
Manhattan (Bourbon, Vermouth, Angostura)	8.00 €
Negroni (Campari, Vermouth, Gin)	8.00 €
Kir or Kir Royal (Crème de Cassis, White Wine or Champagne)	7.00 / 8.00 €



SCIROCCO
Aegean Cuisine
since 1995

Υπεύθυνος κατά το νόμο: Μιχάλης Ρούσσος
Στις τιμές περιλαμβάνεται το Φ.Π.Α. και τα δημοτικά τέλη.



Responsible by law: Michalis Roussos
All Taxes are included in the prices.
You can find a complaint form in our establishment.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The shop is obliged to have printed documents in special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε φρέσκο παρθένο ελαιόλαδο
We use virgin olive oil in all our salads

Στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο
We use sunflower oil our fried food

Όλα τα προϊόντα με * είναι κατεψυγμένα.
All products with * are frozen.

 Για χορτοφάγους / Vegetarian  Χωρίς Γλουτένη / Gluten free

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).